

Feine Bandnudeln mit Nüssen und Ingwer

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Feine Bandnudeln
75	Gramm	Cashew-Nüsse
75	Gramm	Haselnüsse
75	Gramm	Mandelblätter
75	Gramm	Walnusskerne
75	Gramm	Rosinen
1		Zitronengrasstange, in Ringe Geschnitten
50	Gramm	Ingwer, frisch gehackt
2	Essl.	Olivenöl
3		Rote Chilischoten
1/2	Teel.	Geriebene Limonenschale
1	Teel.	Brauner Zucker
200	ml	Portwein
1	Prise	Zimt
1	Bund	Zitronenmelisse
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Chilischote halbieren, Samen entfernen und in Streifen schneiden. Zitronenmelisse kleinschneiden.
2. Bandnudeln in Salzwasser ca. 10 Min. kochen (bissfest).
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Ingwer, Zitronengras und Chilischote dazugeben und leicht dünsten. Rosinen, Limonenschale, Nüsse und Zucker hinzufügen und goldbraun rösten. Mit Portwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
4. Bandnudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller verteilen, Nuss-Sauce darübergießen, mit Zitronenmelisse bestreuen und servieren. Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen

Brennwert 4879 kJ (1158 kcal)

Eiweiß 31 g

Fett 51 g

Kohlenhydrate 131 g